

# Marcinek

Autor: **agus32**Przepisów: **22** Ocena: **774**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- ciasto;mąka tortowa, 1kg
- masło, 1 kostka
- śmietana18%, 1szklanka
- cukier wanilinowy, 1szt
- jajka, 2szt
- żółtka, 2szt
- cukier, 1szklanka
- soda, 1łyżeczka
- krem;śmietana30%, 600ml
- śmietanka18%, 800ml
- kwasek cytrynowy, 1/2 łyżeczki
- cukier kryształ, 1szklanka

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło,cukry utrzeć dodać po jajku i żółtka.Do śmietany dodać sodę ,aby się zburzyło i wlać do ciasta.Dodać mąkę i zagnieść ciasto.Ciasto podzielić na 11 kawałków ,wałkować cienkie placki i piec każdy 3-4 min 190st.Jeden upieczony placek skruszyć.(Ja ,by się nie łamały przekrawam na pół każdy i wykładam specjalną podbieraczką układam jeden na drugim).Krem;śmietany schłodzić,ubić z cukrami pod koniec ubijania dodać kwasek cytrynowy.Smarować placki 3-4 łyżkami śmietany.Wierzch posmarować śmietaną i posypać pokruszonym ciastem. Nacisnąć ciasto z góry odstawić na 2 godz . następnie do lodówki na 24 godz

## Twoje notatki do przepisu: